

SPEISEPLAN

KW 5

Wir kochen und
liefern Ihre Mahlzeit

Bestellung:

0 36 61/ 45 68-1414

Mo - Fr von 7:00-11:00 Uhr

	Mo	26.01.2026	DI	27.01.2026	Mi	28.01.2026	Do	29.01.2026	Fr	30.01.2026	Sa	31.01.2026	So	01.02.2026	
Menü I	Erbseneintopf mit Gemüsestreifen, Rauchfleisch- und Kartoffelwürfeln	Bratklops mit Soße, kleinen Möhrchen und Kartoffelpüree	Hähnchen-geschnetzeltes mit Erbsen in einer Senf-Sahne-Soße, dazu Reis	Kohlroulade in Kümmelsoße, dazu Salzkartoffeln	Rotbarschfilet paniert an Gemüsesoße und Nudeln	Schweinesteak mit Rahmsoße und roten Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	Sauerbraten in Soße, Rotkohl und Klöße								
	Erdbeerquark	Bunter Krautsalat	Buttermilch Dessert	Apfelmus	Mandarine	Stracciatella Joghurt	Marmorkuchen								
Menü II	gekochte Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln	Blumenkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Eierflocken	Kräuterquark, dazu Salzkartoffeln und Butter	Quarkkeulchen und Zucker	Gemüsemaultaschen und Gemüsesoße	Champignonragout und Böhmishe Knödel	Schupfnudel- Pfanne mit Weißkohl und Champignons, dazu Käsesauce								
	Erdbeerquark	Bunter Krautsalat	Buttermilch Dessert	Apfelmus	Mandarine	Stracciatella Joghurt	Marmorkuchen								
Tägliches Zusatzangebot (Mo - Fr wählbar, außer an Feiertagen) / Kuchen (Mo-So)															
A:	Apfelkuchen mit Streusel										A/C/G	Per Telefon/ Bestellschein	3,30 €	Per Telefon/ Bestellschein	3,50 €
B:	Bauernsalat (Gurke, Tomate, Paprika, rote Zwiebeln, Gouda in Essig-Öl Dressing)										G	5,70 €	5,90 €		
C:	Käsespätzle mit Röstzwiebeln										A/A1/C/G	6,40 €	6,60 €		

Das Dessert gehört zu dem Menü!

NP - Normalportion; SP - Seniorenportion

Zusatzstoff-und Allergenlegende:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, 12 gewachst, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A2 Roggen, A4 Hafer, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, I Sellerie, J Senf, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen

Änderungen vorbehalten!

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Anlieferung.



Guten Appetit

enthaltene Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene

Menü I

Mo	26.01.2026	Di	27.01.2026	Mi	28.01.2026	Do	29.01.2026	Fr	30.01.2026	Sa	31.01.2026	So	01.02.2026
Erbseintopf mit Gemüestreifen, Rauchfleisch- und Kartoffelwürfeln 2/3/I		Bratklops mit Soße, kleinen Möhrchen und Kartoffelpüree		Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen in einer Senf-Sahne-Soße, dazu Reis G/J		Kohlroulade in Kümmelsoße, dazu Salzkartoffeln A/J		Rotbarschfilet paniert an Gemüsesoße und Nudeln 1/A/1/D/G/I		Schweinesteak mit Rahmsoße und roten Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 1/G		Sauerbraten in Soße, Rotkohl und Klöße 2/3/6/A/A1/L	
478 kcal 9,3 Fett 60,8 KH 30,4 Eiweiß	2011 KJ 3,4 gs. FS. 4,4 Zucker 2,6 Salz	549 kcal 23,9 Fett 55,9 KH 23,9 Eiweiß	2299 KJ 9,6 gs. FS. 13,7 Zucker 6,9 Salz	391 kcal 4,8 Fett 62,8 KH 22,4 Eiweiß	1653 KJ 1,9 gs. FS. 3,3 Zucker 2,8 Salz	628 kcal 37,4 Fett 49,4 KH 19,9 Eiweiß	2615 KJ 14,7 gs. FS. 8,5 Zucker 5,6 Salz	762 kcal 19,9 Fett 103,5 KH 39,5 Eiweiß	3207 KJ 8,2 gs. FS. 5,3 Zucker 1,7 Salz	488 kcal 23,0 Fett 41,4 KH 25,6 Eiweiß	2046 KJ 8,2 gs. FS. 5,3 Zucker 1,7 Salz	415 kcal 13,5 Fett 45,3 KH 23,4 Eiweiß	1745 KJ 6,0 gs. FS. 10,8 Zucker 3,8 Salz

Menü II

gekochte Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln 1/2/C/G/J		Blumenkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Eierflocken C		Kräuterquark, dazu Salzkartoffeln und Butter G		Quarkkeulchen und Zucker A/C/G		Gemüsemaultaschen und Gemüsesoße 2/3/A/1/C/I		Champignonragout und Böhmisches Knödel 1/3/A/1/C/G/L		Schupfnudel- Pfanne mit Weißkohl und Champignons, dazu Käsesauce 1/5/A/1/G	
409 kcal 17,8 Fett 40,6 KH 20,0 Eiweiß	1718 KJ 4,3 gs. FS. 3,4 Zucker 3,7 Salz	103 kcal 1,5 Fett 15,9 KH 5,7 Eiweiß	427 KJ 0,4 gs. FS. 5,4 Zucker 2,0 Salz	374 kcal 9,9 Fett 44,5 KH 22,4 Eiweiß	1563 KJ 6,3 gs. FS. 11,6 Zucker 0,4 Salz	532 kcal 15,0 Fett 81,3 KH 16,2 Eiweiß	2233 KJ 1,5 gs. FS. 36,0 Zucker 1,8 Salz	360 kcal 5,8 Fett 59,8 KH 14,2 Eiweiß	1515 KJ 1,8 gs. FS. 10,2 Zucker 9,9 Salz	334 kcal 5,4 Fett 58,1 KH 13,4 Eiweiß	1416 KJ 2,4 gs. FS. 6,4 Zucker 3,3 Salz	474 kcal 7,8 Fett 83,1 KH 13,9 Eiweiß	1996 KJ 4,5 gs. FS. 15,0 Zucker 4,6 Salz

Zusatzangebot

Apfelkuchen mit Streusel A/C/G		Bauernsalat (Gurke, Tomate, Paprika, rote Zwiebeln, Gouda in Essig-Öl Dressing) G		Kässpätzle mit Röstzwiebeln A/A1/C/G									
312 kcal 9,1 Fett 52,2 KH 3,5 Eiweiß	1306 KJ 4,9 Gs. FS. 27,6 Zucker 0,5 Salz	241 kcal 14,9 Fett 10,8 KH 15,2 Eiweiß	1005 KJ 0,0 Gs. FS. 0,0 Zucker 0,0 Salz	1054 kcal 54,4 Fett 99,0 KH 37,6 Eiweiß	4405 KJ 0,0 Gs. FS. 0,0 Zucker 0,0 Salz	kcal Fett KH Eiweiß	KJ 0,0 Gs. FS. 0,0 Zucker 0,0 Salz						

Zusatzstoff- und Allergenlegende:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, 12 gewachst, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A2 Roggen, A4 Hafer, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, I Sellerie, J Senf, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen